



பழந்தமிழரின்

உணவு பழக்கவழக்கங்கள்

முனைவர் அ.கந்தசாமி

ந.சண்முகவடிவு (எ) சாந்தி

மின்னாக்கம் பாண்டிக்குமார்

வள்ளுவர் வள்ளலார் வட்டம்

சங்ககால உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள்

பழக்கவழக்கம் என்று புழங்கும் தொடரே அவ்விரு சொற்களுக்கிடையே பொருள் வேறுபாடு உண்மையைப் புலப்படுத்தும். பழக்கம் என்பது ஒருவர் பழகிய முறை பற்றி வருவது. இப்பழக்கத்தின் விளக்கமாக,

‘சித்திரமும் கைப்பழக்கம் செந்தமிழும் நாப்பழக்கம்

வைத்ததொரு கல்வி மனப்பழக்கம்’

எனும் வெண்பாவில் கை நா என்னும் புறத்துறுப்புக்களின் மேலும் ‘மனம்’ என்னும் அகத்துறுப்பின் மேலும் பழக்கத்தை வைத்து, ஒளவையார் தெளிவுபடுத்துவர். எனினும் அப்பாடலில் நட்பு, தயை, கொடை என்பவற்றைப் பிறப்பால் வருவன என்பர். ஒரு துறை தொழிலில் ஒருவனுக்குப் பயிற்சி அளித்தலைத் தொழில் பழக்குதல் என்று கூறும் வழக்கமும் உண்டு. வழக்கம் என்பது பலர் மேற்கொண்ட நடைமுறையால் அமைவது. உலக வழக்கு எனும் தொடர் அக்கருத்தைத் தெளிவுபடுத்தும். “வழக்கறிய வல்லார் நட்பு ஆய்ந்து கொளல்” என்னும் குறளும் அதனை வலியுறுத்தும் சில பழக்க வழக்கங்கள் நம்பிக்கைக்குக் காரணமாய் அமைவதுண்டு.

தமிழகத்தே வாழ்ந்த நானில மக்களின் தொழில்முறை உணவு ஆகியன அரசர், அந்தணர்களின் தொழில் முறை, பண்டையோரின் விருந்தோம்பல், நீராடல், ஒப்பனை, நாழிகை வட்டிலால் பொழுதறிந்து அறிவித்தல், பொழுதிற்கேற்பப் பண்பாடுதல், குரவைக் கூத்தாடுதல், வடக்கிருத்தல், நடுகல், முதுமக்கள் தாழி, வாழ்த்துரைத்தல், ஏறுதழுவல், சிலம்புகழி நோன்பு, மலர் அணிதல், திருமணநாள் முதலியன பற்றிய பழக்க வழக்கங்கள் இங்கு எடுத்தாளாப் பெறுகின்றன.

குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல் என்னும் நானிலத்தில் வாழ்ந்த குறவர், இடையர், உழவர், பரதவர் என்போரின் தொழில், உணவு பழக்க வழக்கங்களைச் சங்க இலக்கியங்களின் துணை கொண்டு அறிவது இவ்வியலின் நோக்கமாகும்.

குறவர்கள்

மலைவாழ்நர், தினைவிளைக்கும் புனத்திலே ஊடு பயிராகப் பருத்தியையும் அவரையையும் விதைத்துப் பயன் கொண்டனர். தினைக் கதிரைக் குருவி, கிளி முதலியன கவராதிருக்கக் குறமகளிர் பரண் மீதிருந்து கவண் எறிவர். அங்கிருந்தே கொள்ளிக்கட்டையைக் காட்டி விலங்கினங்களை விரட்டுதலும் உண்டு. "காவன்மையால் பலாக்கனிகளைக் குரங்குகள் கவர்ந்து செல்வது' கண்டு, விழித்தெழுந்த கானவர், மரங்கள் தோறும் வலைமாட்டிக் கனி காத்தனர்", விளைவு மிகுதியால் பகலிலேயே அறுவடையை முடிக்க முடியாததால், உழவர்கள் இரவிலும் வேலையை நீட்டிப்பது வழக்கம், அப்பொழுது விலங்குகளால் ஊறு நேரா வண்ணம் தொண்டகப்பறை முழக்குவர். "சிறுதினை விளைந்த வியன்கண் இரும்புனத்து இரவரி வாரின் தொண்டகச் சிறுபறை பானாள் யாமத்துங்கறங்கும்"

குரங்காலும் ஏற முடியாத உயரிய மலையில், நிலையாக நட்டு வைத்த கண் ஏணி வழி ஏறிக் கானவர் தேனிறால் எடுத்தல் வழக்கம். குறமகளிர் மூங்கில் நெல்லைப் பாறையில் அமைத்த உரலில் பெய்து, யானைக் கொம்பை உலக்கையாகக் கொண்டு குற்றி, சேம்பு இலையாகிய சுளகால் புடைத்து வள்ளைப்பாட்டுப்பாடி மகிழ்வர்.

பாகனது தோட்டிக்கு அடங்காத யானை யாழிசைக்கு அடங்கும். அதுபோலவே கொடிச்சி தினைப் புனைத்துப் பரணில் தங்கி, மலைக்காற்று கூந்தலில் வீச, தன் கையால் அதனைக் கோதிக் கொண்டு உவகையுடன் குறிஞ்சிப் பண்ணை இனிது பாட, தினை மேய வந்த. களிறு, கதிரையும் கொள்ளாது நின்ற நிலையினும் பெயராது கண்ணயரும். இந்நிகழ்ச்சி கானவர்தம் இசைத்திறனைக் காட்டுவதோடும், இசைக்கு விலங்குகள் மயங்கும் பெற்றியன என்பதையும் காட்டுகிறன.

குறவர்கள் தேனையும், கிழங்கையும் விற்றுப். பண்ட மாற்றாக, மீனையும், நெய்யினையும், நறவையும் பெறுவர். உடும் பிறைச்சியோடு, கடமான் தசை,

முள்ளம் பன்றியின் ஊன்; மூங்கிற் குழாயில் ஊற்றி வைத்த தேனின் தேறல், நெல்லாற் செய்த கள் புளிப்பழச் சுவையுடன் மோரை உலையாக ஏற்றி ஆக்கிய மூங்கில் அரிசிசோறு, பலா விதையின் மாவு ஆகியவற்றை நல்கி மலைவாழ்நர் விருந்தோம்புவர்.

இடையர்கள்

குறிஞ்சி நிலத்திற்கும் மருத நிலத்திற்கும் இடைப்பட்ட முல்லை நிலத்தில்வாழ் மக்கள் இடையர் எனப்பட்டனர். நிலம் காரணமாக இடையர் எனப்பட்டவர், ஆநிரை மேய்க்கும் தொழில் காரணமாக ஆயர் எனவும் கோவலர் எனவும் பெயர் பெற்றனர். அவர் ஆநிரை மேய்க்கச் செல்லும்போது, உணவு சமைக்கவும் விலங்கினத்தின் தீங்குகளையவும் தீக்கடை கோல், உரி, பானை, தோற்படுக்கை, தண்டு முதலியன உடன் எடுத்துச் செல்வர். ஆட்டு மறியைப். பற்ற வரும் நரி, ஓநாய் முதலியவற்றைச் சீழ்க்கை ஒலியால் விரட்டுவர், மாடு மேய்க்கும்போது வேயங்குழல், கொன்றையந்தீங் குழல், ஆம்பலந்தீங்குழல் முதலியவற்றை இசைத்துச் செல்வது அவரது வழக்கம். உணவினைச் செறித்து வைத்த மூங்கிற் குழாயினை, ஏற்றின் கழுத்தில் பூட்டி எடுத்துச் செல்வது வழக்கம். அங்ஙனம் சமைத்துச் சென்ற உணவைப் பசிமிகுதியால் காதடைத்து நிற்கும் ஒக்கலுடன் தேக்கிலையில் வைத்துச் சாப்பிடுவர்.

‘மழவிடைப் பூட்டிய குழா..... கோவலர்

“ஆய்த்தீம்புளி செவியடை தீரத் தேக்கிலைப் பகுக்கும்”

மோர் விற்கும் ஆயமகள், அதற்கு நிகராக நெல் முதலியன பெற்றுச் சுற்றம் ஒம்பினாள். நெய் விலை பொருளால் பசும்பொன் வாங்கக் கருதாமல் பொருள் நிலை வளர்ச்சி கருதிப் பால் எருமையையும் நல்லானையும் கரிய எருமை நாகினையும் வாங்கினாள். ஏறு தழுவுவதற்கு அஞ்சும் வீரமிலாதவனை ஆயமகள் இம்மையேயன்றி மறுமையிலும் தழுவ விழையாள்.

‘கொல் ஏற்றுக் கோடு அஞ்சுவானை மறுமையும்

புல்லாளே ஆயமகள்’

முல்லை நிலத்தில் வாழ்ந்த மகளிர், அட்ட இன்புளி வெண்சோறு ஆமானிறைச்சி ஆகியவற்றைப் படைத்து விருந்தோம்புவர். மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த செந்நெல்' சோற்றையும் நாய் கொண்டு வந்த உடும்பின் பொரியலையும் விருந்தினர்க் களிப்பர். தினையரிசிச் சோற்றைப் பாலுடன் வழங்கலும் வரகுச் சோற்றை அவரை விதைக் குலுக்கலோடு அளித்தலும் முல்லை நில மக்களின் இயல்பு.

உழவர்

மருத நிலத்தில் வேளாண் தொழில் செய்த மக்கள் உழவர் ஆவர். நெல் அறுவடைக்குப் பின் மறுபடி உழுத ஈர வயலில் விதைத்த பின், விதை எடுத்துச் சென்ற கூடையில் நிறைய மீன் கொணர்வர். அக்கூடையில் மலரை நிரப்பி வருதலுமுண்டு. நெல் அறுவடை செய்யும் போது, வழக்கப்படி தண்ணுமை முழக்கம் ஒலிகேட்டுப் பறவைகள் அஞ்சியோடும். கள் சுமந்து வரும் சகடம் சேற்றில் சிக்கித் தடைப்படின, உழவர்களின் பக்கத்திலிருந்து கொணர்ந்த கரும்பை அடுக்கிச் சேற்று வழியைக் கடப்பர். வயலில் நீர்ப் பெருக்கால் உடைப்பு ஏற்படின், அதனை உழவர்கள் மீனால் அடைப்பர். இது நீர் வளத்தையும், மீன் வளத்தையும் காட்டும். நெல்லை அளவிடும் போது, குறிப்பிட்ட எண்ணிக்கை வந்தவுடன் 'ஒரு பிடி' நெல்லை வைத்து அதனை 'உறை' என்பர். முடிவில் உறைகளின் எண்ணிக்கையைக் கொண்டு நெல்லின் அளவைக் கணக்கிடுதல் வழக்கம். தேனிறாலுக்கு உவமை கூற வந்த அரிசில் கிழார், செந்நெல்லின் அம்பண அளவை உறை குவித்தாங்கு என உறை வைத்தலை உவமை கூறுவதன் வாயிலாக அதனை விளக்குவர்.

மருத நிலப்பகுதிக்குச் செல்லும் பாணர்கள், அரிசிச் சோற்றையும் நண்டும் பீர்க்கங்காயும் சேர்த்துச் சமைத்த கலவையையும் உணவாகப் பெறுவர். பலாப்பழம், இளநீர், வாழைப்பழம், நூங்கு முதலியவற்றை உண்டு வெறுத்தால், வள்ளிக்கிழங்கு முதலிய பிற உணவுப் பொருள் அவர்களுக்கு வழங்கப்பெறும். முளையால் ஆக்கிய கள்ளையும், நெற்சோற்றையும் இறைச்சியோடு தந்து விருந்தோம்புவர். நெல்முளையையும் கொழியல் அரிசிக் கூழையும் சேர்த்துச்

சமைத்த நறுங்கள்ளைச் சுட்டமீனுடன் தருவர். இடித்த நெல்லரிசி மாவைத்தின்னச் செய்து பல நாள் குழியில் நிறுத்திப் புணர்ச்சிக்குப் புறம் போகாது வைத்திருந்த ஆண்பன்றியின் நிணமும் கள்ளும் தந்து விருந்தோம்புவர்.

கைக்குத்தல் அரிசிச் சோறு, மாங்கனி, வரால் மீன் துண்டம், சுறாமீன் இறைச்சி, வள்ளைக்கீரை, பாகற்காய் ஆகியவற்றைச் சேர்த்துச் சமைத்த உணவை உண்டு, கள் மிகுதியால் மயங்கின், காலையில் பழஞ்சோறு உண்பர். பனிக்காலத்தில் வெந்நீரைச் சேமச் செப்பில் வைத்திருந்து பருகுதல் உண்டு.

‘அற்சிர வெய்ய வெப்பத் தண்ணீர்

சேமச் செப்பிற் பெநீஇலரோ நீயே’

தேறல், கந்தாரம், நறவு, தோப்பி, அரியல், வேரி, மட்டு, பிழி என்றும் கள்ளின் வகைகளை மருதநிலத்து மாந்தரேயன்றிப் பிறநிலமக்களும் பருகினர்.

உழவர்கள் பிறரிடம் கரும்பும் அவலும் கொடுத்துப் பண்ட மாற்றாக மான் தசையும், கள்ளும் பெற்றனர்.

பரதவர்

மீனவ மகளிர் தந்தையார் கொணர்ந்த கொழுமீன் உணங்கலைக் கவரவரும் பறவைகளைக் கடிந்து, பின் புன்னை நிழலில் உறைவர். நண்டின் வளையைத் தோண்டுவர், ஞாழல் மரக்கிளையில் தொடுத்தாழை விழுதாலாய கயிற்றுாசலில் ஆடுவர். உப்பு மேட்டில் ஏறிக்காயும் மீனைக் கவரவரும் பறவைகளை ஓட்டுவர். உமண மகளிர் ஆயத்தாருடன் ‘இது எந்தையின் மீன்படகு’ ‘இது நுந்தையினது’ என்று சுட்டி எண்ணுவர். சுறவுக்கோடு நட்டு அதில் தெய்வம் தங்கியிருப்பதாக எண்ணி வழிபடுதல் பரதவர் வழக்கம், தீவினை போகக் கடலாடியும் உப்புப் போகப் புனல்படிந்தும் உவப்பர். உவா நாள்களில் (முழுமதி, இருள்மதி) பரதவர் மீன்பிடிக்கச் செல்லாது மகிழ்ந்துறைவர்.

‘பாயிரும் பனிக்கடல் வேட்டம் செல்லாது

உவவு மடிந்து உண்டாடியும்'

உப்பு ஏற்றில் சகடம் மேடுபள்ளத்தில். செல்லுங்கால், இடர்ப்பாடு நேரும் எனக் கருதிப் பரதவர் வண்டியில் அச்சுமரத்தை அடுத்துச் சேம அச்சு ஒன்றையும் பொருத்திச் செல்வர். பரதவர் இரவில் மீன்பிடிக்கப் படகிற் செல்லும் போது, விளக்கேற்றிச் செல்வது வழக்கம்.

நலங்கிள்ளியின் படைப் பெருக்கத்தைப் புனைந்த ஆலத்தூர் கிழார், படையின் முன் செல்லும் தூசிப்படையினர் பனைப்பின் நுங்கினை உண்டதாகவும், இடையோர் பனங்கனியினை உண்டதாகவும் கடையோர் பனையின் சுடுகிழங்கினை உண்டதாகவும் கூறுவர். நுங்காயிருந்து கிழங்காய் மாறும்வரை, படை பல திங்கள் அணிவகுத்துச் சென்றமையை உய்த்துணருமாறு செய்த கற்பனை அறிவுக்கு நல்விருந்தாகும்.

'தலையோர் நுங்கின் தீஞ்சேறு மிசைய

இடையோர் படித்தின் பைங்கனி மாந்தக்

கடையோர் விடுவாய்ப் பிசிரோடு சுடுகிழங்குநுகர்'

நுங்கு, கனி, கிழங்கு ஆகியவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்திய வழக்கம் இதனாற் புலனாகும். கடலில் மீன் பிடிக்கச் சென்று தங்கிய தந்தையர்க்கு, உப்பு விறற் நெல்லினால் சமைத்த வெண் சோற்றுடன் அயிலை மீனிட்டுச் சமைத்த புளிக்கறியையும், கொழுமீன் இறைச்சியையும் பரதவ மகளிர் உணவு படைப்பர், செம்படவர் உப்பைச் சமவிலைக்கு விற்றுப் பண்ட மாற்றாக நெல் வாங்குவர்.

பாலையில் ஆறலைக் கள்வர்

வழிப்பறி கொள்ளையரே ஆறலைக் கள்வர் எனப்படுவர். அவர்கள் வன்னெஞ்சக் கொடியவர்கள். பாலைக் கலியில் அவர்தம் வன் செயல்கள் தெள்ளிதின் புலப்படுத்தப்படுகின்றன. வழிப்போக்கர் தம் சோர்பதம் பார்த்து, ஆறலைக் கள்வர் அவரிடம் பொருள் ஒன்றும் இல்லையாயினும், வறிதே

விடாது கொன்றன்ன இன்னா செய்வர். அங்ஙனம். செய்யக் காரணம் அவர்கள் துடிதுடித்து இன்னலுறுவதைக் கண்டு களிப்பதற்கே.

‘அற்றம்பார்த்து அல்கும் கடுங்கண் மறவர்தாம்

கொள்ளும் பொருளிலர் ஆயினும், வம்பலர்

துள்ளுநர்க் காண்மார் தொடர்ந்துயிர் வெளவலின்’

பாலைவழியே செல்பவரிடம் கைப்பொருள் இல்லையாயினும் அவரை உயிர் பறிக்காது விடுத்த தவற்றுக்குக் கள்வர் தலைவன் தண்டனை விதிப்பதுண்டு. கள்வன் செய்த அப்பிழைக்குத் தலைவன் தண்டனையாக யானை மருப்பும் புலித்தோலும் கொணருமாறு அகநானூறு அறிவிக்கின்றது.

‘கைப்பொருள் இல்லை ஆயினும், மெய்க்கொண்டு

இன்னுயிர் செகா அர் விட்ட கல் தப்பற்குப்

பெருங்களிற்று மருப்பொடு வரியதள் இறுக்கும்

அறனில் வேந்தன்’

மது அருந்துதல்

நானில மக்களும் உணவுடன் கள்வகைகளைப் பருகியது, பெருவழக்காக இருந்தமையைச் சங்க இலக்கியங்கள் குறிப்பிடுகின்றன.

குடிவகைகளுள் தேறல், நறவு, தோப்பி, அரியல், கந்தாரம், பிழி, வேரி, மட்டு’ முதலிய பெயர்கள் காணப்படுகின்றன. அரும்பு, தேன், கள், இவற்றிலிருந்து தேறலையும் நெல்லிலிருந்து தோப்பியையும், பனை, தேனிறால், பலா ஆகியவற்றிலிருந்து பிழியையும் பெற்று மகிழ்ந்தனர். இஞ்சியாலும், மலராலும் தொடுக்கப் பெற்ற மாலையைக் கட்டுதல்தின். கழுத்தில் கட்டியும் பானையில் சந்தனத்தை அப்பியும் வைத்தல் வழக்கமாகும், காரணம் மிகுதியாகக் குடிக்க இஞ்சியும், கள்நாற்றம் போக்க மலரும் சந்தனமும் பயன்படுத்தப்பட்டன. கள் விலைக்காக யானைக் கொம்பினைக் கொடுத்தனர். ஆம்பல் இலையும் பனங்குடையும், கள்குடிக்கப் பயன்பட்டன. மயக்கம் மிகவும், மகிழ்ச்சியில்

திளைக்கவும், மது வகைகளை மாறி மாறிக் குடித்தமைக்கு பாலைப் பண்களை யாழ்வல்லோன் மாறிமாறி இசைத்தமை உவமையாகக் கூறப்பட்டுள்ளது.

**‘தீந்தொடை நரம்பின் பாலை வல்லோன்
பையுள் உறுப்பிற் பண்ணுப் பெயர்த்தாங்குச்
சேறு செய் மாரியின் அளிக்கும்’**

பண்ணியங்கள் அளித்தல்

விருந்தினர்கள் ஊனும் உணவைவெறுத்தால், பால் கலந்து செய்தனவும் வெல்லப்பாகு கொண்டு செய்தனவும் ஆகிய இனிய பண்ணியங்களைப் புரவலர்கள் தந்து அவர்களை இன்புறுத்துவர். இரவில் வாயிற்கதவை அடைக்கும்முன். உண்ணும். விருந்தினர் உளரா. எனப் பார்த்துக் கதவடைத்தல் பண்டை வழக்கம்.

**‘பலர்புகு வாயில் அடைப்பக் கடவுநர்
வருவீர் உளரோ எனவும்
வாரலர் தோழி “காதலோரே”**

இப்பாடல் விருந்தோம்பலின் உயர்வையும் வழக்காற்றையும் புலப்படுத்துகிறது. விருந்து இரவில் காலங்கழித்துவரினும், மனமகிழ்ந்து ஏற்று ஓம்பினர். குறவர் மகளிர் உயர்திணைக்கேயன்றி, மந்தி முதலிய அஃறிணை உயிர்க்குப் பலாக்கனி முதலியவற்றை அளித்து விருந்தயர்ந்தனர்.

உணவு வழங்கும் வழக்கம்

அடிப்படைத் தேவைகளுள் முதன்மையானதாகிய உணவின் தேவையைப் பழந்தமிழர்: நன்கு உணர்ந்திருந்தனர். “உண்டிகொடுத்தோர் உயிர்கொடுத்தோரே” என்று போற்றினர். இல்லாதோர் விருந்தை நோக்கிச் செல்லுதலும், இருப்போர் விருந்தை எதிர்நோக்கி இருத்தலும் புறநானூறு

வெளிப்படுத்தும் பழந்தமிழர்ப் பண்பாகும். பசியை நோயினைப் போக்குபவர் பசிப்பிணி மருத்துவர் எனப் போற்றப்பட்டனர். இதனை,

‘பசிப்பிணி மருத்துவ னில்லம்

அணித்தோ சேய்த்தோ கூறுமி னெமக்கே’

என்ற அடிகள் காட்டுகின்றன. வந்த விருந்தினற்கு உணவளித்து, இன்னும் விருந்துவரக் காத்திருக்கும் பண்பை,

‘விருந்தெதிர் பெறுகதில் யானே’

என்ற அடி. உணர்த்துகிறது. விருந்தென்று வருவோர்க்கு இல்லை என்று சொல்லாமல் தன்னிடம் இருப்பதைக் கொடுத்து அவர்களின் பசியைப் போக்குதலும், விருந்தினர் உண்டபின்பே தாம் உண்பதும் பண்டைத்தமிழர் பண்பாகிறது.

புறநானூற்றில், கணவன் வீட்டில் இல்லாத பொழுதும், வீட்டில் இருப்பதைக் கொண்டு தலைவி விருந்து உபசரிக்கும் பண்பும், தன்னிடம் விருந்து உபசரிக்க எந்தப் பொருளும் இல்லாத நிலையில் தன்னுடைய வாளைப் பணயம் வைத்து விருந்து உபசரித்த வீரனின் பாங்கும் காட்டப்படுகின்றன.

நாட்டில் உணவுத் தட்டுப்பாட்டைப்போக்க வறியவர்களுக்கு உணவிட்டால் மட்டும் போதாது, அவ்வுணவை அனைவரும் பெறும் வழிவகைகளை ஆராய்ந்து அவற்றைப் பெருக்க வேண்டும். இந்நிலையே தொலைநோக்காக அமைகிறது. அவ்வகையில், உணவுத் தேவையினை நிறைவு செய்ய, வேளாண்தொழிலினைப் பெருக்குவதே சிறந்த வழி என்பதைப் பழந்தமிழர் நன்கு உணர்ந்திருந்தனர்.

நாட்டின் இயற்கை வளங்களை அடிப்படையாகக் கொண்டு மேற்கொள்ளப்படும் தொழில்களுள் முதன்மையானது வேளாண் தொழிலாகும். சமுதாய வறுமைநிலையினைப் போக்கவும், மக்களின் அடிப்படைத் தேவைகளில் முதன்மையானதாகிய உணவின் தேவையை நிறைவு செய்யவும் வேளாண்

தொழில் இன்றியமையாததாகிறது. வேளாண் தொழிலே மற்ற எல்லாவற்றிற்கும் அடிப்படை என்பதைப் பழந்தமிழர் நன்கு உணர்ந்திருந்தனர். வேளாண் தொழிலுக்கு அடிப்படை ஆதாரம் மழைநீராகும். இம்மழை நீரினைச் சேமிக்கக் குளங்கள், அணைகள், ஏரிகள் போன்ற நீர்நிலைகளை ஏற்படுத்துதல், வேளாண் தொழிலில் தொழில் நுட்பத்தினைப் பயன்படுத்தி உற்பத்தியைப் பெருக்குதல், தரிசு நிலங்களைப் பண்படுத்துதல், பலவித பயிர்களை விளைவித்தல், மானாவாரி பயிரிடுமுறையைக் கையாளுதல் போன்ற பல்வகைச் செயல்பாடுகள் பழந்தமிழரிடம் காணப்பட்டன.

நெல் விளைவித்தல்

ஒரு நாட்டின் வளமான நிலைக்கும், சிறந்த ஆட்சி முறைக்கும், வீரர்கள் போர்க்களத்தில் வெற்றியை ஈட்டி வருவதற்கும் அடிப்படையாக அமைவது உழுது விளைவித்த நெல்லின் பயனே. ஆதலால், ஏரைக் காப்பவரின் குடியைக் காப்பதே நல்லரசின் _ கடமையாகும் என்பதை,

**‘வருபடை தாங்கிப் பெயர்புறத் தார்த்துப்
பொருபடை தருஉங் கொற்றமும் உழுபடை
ஊன்றுசான் மருங்கி னீன்றதன் பயனே**

.....
பகடுபுறத் தருநர் பார மோம்பிக்

குடிபுறத் தருகுவை’

என்ற புறநானூற்று அடிகள் காட்டுகின்றன. இவ்வாறு உழவுத் தொழிலின் முக்கியத்துவத்தை உணர்த்தியதோடு, அத்தொழிலில் பல தொழில்நுட்பங்களையும் கையாண்டுள்ளனர். தரிசு நிலங்களைப் பண்படுத்தவும், நிலத்தினை ஆழ உழவும், களைகளை எடுக்கவும், தானியங்களைப் பிரித்தெடுக்கவும் கருவிகளையும் இயந்திரங் களையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

கார்காலத்தில் பெய்த மழையின் ஈரம் உலர்வதற்குள் நிலத்தைப் பலமுறை உழவர். நன்செய் நிலமாயின் அந்நிலத்தை உழும்போது ஏற்படும் கட்டிகளைக் களைய உடைக்க தளம்பு என்ற ஒருவித கருவியையும், அவ்வாறு நிலத்தைப் பண்படுத்தி விதைத்த பயிரில் களையெடுக்க, பல கிளைகளையுடைய ஒரு விதக் கலப்பைபையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். அதோடு, விளைந்த கரும்பிலிருந்து சாறினைப் பிரித்தெடுக்க கரும்புபிழி எந்திரம் கையாளப்பட்டதையும் புறநானூறு காட்டுகிறது.

‘மலங்குமிளிர் செறுவிற் றளம்புதடிந் திட்ட’

என்பதில் “தளம்பு” கருவியையும்,

‘பூழி மயங்கப் பலவுழுது வித்திப்

பல்லி யாடிய பல்கிளைச் செவ்விக்

களைகால் கழாலிற் றோடொலிபு நந்தி’

என்பதில் “பல்கிளைக் -கலப்பையையும்,

‘கரும்பி னெந்திரஞ் சிலைப்பி னயலது’

என்பதில் கரும்பு பிழி எந்திரத்தையும் காணலாம்.

இத்தகையத் திட்டமிட்ட செயல்பாடுகளாலும், தொழில்நுட்ப உத்தியாலும் உணவின் தேவையை வேளாண்மக்கள் நிறைவு செய்ய முயன்றதோடு, தன்னை நாடி வருவோரையும் உணவிட்டுக் காக்கும் வல்லமை பெற்றவராகவும் சமூகத்தில் விளங்கினர். என்பதை,

‘ஏரின் வாழ்நர் குடிமுறை புகாஅ’

என்ற அடி காட்டுகிறது. மேலும், இவ்வகையான தொலைநோக்குச் செயல்பாடுகளால், பழந்தமிழர்,

‘வருநர்க்கு வரையா வசையில் வாழ்க்கை’

வாழ்ந்தனர் என்பதும் புலனாகிறது.

உணவு குறித்த இலக்கியச் சான்றுகள் சங்க இலக்கியங்களில் உள்ளன. தானியத்தைப் பெற்று உணவு சமைத்து உண்டதைக் கடியலூர் உருத்திரங் கண்ணனார் கூறுகிறார்.

‘நள்ளிருள் விடியல் புள்ளெழிப் போகிப்

புலிக்குரல் மத்தம் ஒலிப்ப வாங்கி

ஆம்பி வான்முகை யன்ன கூம்புகிழ்

ஊறையமை தீந்தயிர் கலக்கி நுரைதெரிந்து

புகர் வாய்க் குழிசி பூஞ்சமட்டு இரீஇ

நாள்மோர் மாறும் நன்மா மேனிச்

சிறுகுழை துயல்வரும் காதிற் பணைத்தேள்

குறுநெறிக் கொண்ட கூந்தல் ஆய்மகள்

அளவிலை உணவில் கிளையுடன் அருந்தி’

என்று. அவர் கூறுகிறார்.

இடைச்சியர்

இடைச்சியர் நெய்யைப் பண்டமாற்று செய்யாமல் காசுக்கு விற்று அக்காசுகளைச் சேமித்து வைத்தார்கள். குறிப்பிட்ட தொகை காசுச் சேர்ந்தபோது அக்காசைக் கொடுத்துப் பசுவையும், எருமையையும் விலைக்கு வாங்கினார்கள் என்று. இந்தப் புலவரே கூறுகிறார்.

‘நெய்விலைக் கட்டிப் பசும்பொன் கொள்ளாள்

எருமை நல்லான் கருநாகு பெறுஉம்

மடிவாய்க் கோவலர்’

வேடர்

வேடன் தான் வேட்டையாடிக் கொண்டு வந்த மான் இறைச்சியை உழவனிடத்தில் கொடுத்து அதற்கு ஈடாக நெல்லைமாற்றிக் கொண்டதைக் கோவூர் கிழார் கூறுகிறார். இடைச்சியரும் உழவனுக்குத் தயிரைக் கொடுத்து நெல்லைப் பெற்றுக் கொண்டனர் என்று இப்புவரே கூறுகிறார்.

‘கானுறை வாழ்க்கைக் கதநாய் வேட்டுவன்

மான்தை சொரிந்த வட்டியும், ஆய்மகள்

தயிர்கொடு வந்த தகப்பும் நிறைய

ஏரின் வாழ்நர் பேரில் அரிவையர்

குளக்கீழ் விளைந்த களக்கோள் வெண்ணெல்

முகந்தனர் கொடுப்ப உவந்தனர் பெயரும்

தென்னம் பொருப்பன் நன்னாடு’

பாணர் செயல்

பாணர் உள்நாட்டு நீர் நிலைகளில் (ஆறு, ஏரி, குளங்களில்) வலை வீசியும் தூண்டில் இட்டும் மீன் பிடித்தனர். அவர்கள் பிடித்த மீன்களைப் பாண்மகளிர் ஊரில்கொண்டு போய்ப் பயற்றுக்கும், தானியத்துக்கும் மாற்றினார்கள் என்று ஓரம் போகியார் கூறுகிறார்.

‘முள் எயிற்றுப் பாண்மகள் இன்கெடிது சொரிந்த

அகன்பெரு வட்டி நிறைய மனையோள்

அரிகால் பெரும்பயிறு நிறைக்கும்

வலைவல் பாண்மகன் வாலெயிற்று மடமகள்

வராஅல் சொரிந்த வட்டியுள் மனையோள்

யாண்டுகழி வெண்ணெல் நிறைக்கும்
அஞ்சில் ஓதி அசைநடைப் பாண்மகள்
சின்மீன் சொரிந்து பன்னெற் பெருஉம்'

உப்பு வணிகம்

கடற்கரையைச் சார்ந்த உப்பளங்களில் நெய்தல் நிலமக்கள் உப்பு விளைவித்தார்கள். உப்பு வணிகர் மாட்டு வண்டிகளிலே நெல்லைக் கொண்டு வந்து கொடுத்து உப்பை மாற்றிக் கொண்டு போனார்கள் என்று நற்றிணைப் பாடல் கூறுகிறது.

‘தந்நாட்டு விளைந்த வெண்ணல் தந்து

பிறநாட்டு உப்பின் கொள்ளை சாற்றி’

நெய்தல் நிலத்து முதுமகள் ஒருத்தி தன் உப்பளத்தில் விளைந்த உப்பை மாற்றி நெல் கொண்டுவரச் சென்றாள் என்று புலவர் கல்லாடனார் கூறுகிறார்.

‘ஆயும் உப்பை மாறி வெண்ணெல் தரீஇய உப்புவிளை கழனிச்சென்றனள்’

ஊர்த் தெருவுகளில் உப்பு விற்ற உமணப் பெண் உப்பை நெல்லுக்கு மாற்றியதை அம்மூவனார் கூறுகிறார்.

‘கதழ்கோல் உமணர் காதல் மடமகள்

சில்கோல் எல்வளை தெளிர்ப்ப வீசி

நெல்லின் நேரே வெண்கல் உப்பெனச்

சேரிவிலை மாறு கூறலின்’.

‘நெல்லும் உப்பும் நேரே ஊரீர்

கொள்ளிரோவெனச் சேரிதொறும் நுவலும்’.

உப்பை நெல்லுக்கு மாற்றி உப்பு வணிகர் தமக்குக் கிடைத்த நெல்லைச் சிறு படகுகளில் ஏற்றிக்கொண்டு கழிகளில் ஒட்டிச் சென்றதைக் கடியலூர் உருத்திரன் கண்ணனார் கூறுகிறார்.

‘குறும்பல்லூர் நெடுஞ்சோணாட்டு

வெள்ளை யுப்பின்கொள்ளை சாற்றி

நெல்லொடு வந்த வல்லாய்ப் பஹி’

கடற்கரையோரத்திலே நெய்தல் நிலத்தில் வசித்த பரதவர் கடலிலே சுறா, இறால் முதலான மீன்களைப் பிடித்து வந்தார்கள். அவர்கள் கொண்டுவந்த மீனைப் பரதவ மகளிர் எளிதில் தானியத்துக்கு மாற்றினார்கள் என்று குன்றியனார் கூறுகிறார். ‘இனிது பெறு பெருமீன் எளிதினிற் மாறி’ பரதவர் மகளிர் கடல்மீனை நெல்லுக்குமாற்றியதை நக்கீரரும் கூறுகிறார்: ‘**பசு மீன் நொடுத்த வெண்ணெல் மாஅத், தயிர்மிதி மிதவை மாஆர்டுந்**’ . ‘**உப்பு நொடை நெல்லின் மூரல் வெண் சோறு**’ என்று குடவாயில் கீரத்தனார் கூறுகிறார்.

மகளிர் வியாபாரம் செய்தல்

பரதவ மகளிர் கடல்மீனைத் திருவிழா நடக்கிற ஊர்களில் கொண்டுபோய் எளிதில் விற்பதைச் சீத்தலைச் சாத்தனார் கூறுகிறார்.

‘திமிலோன் தந்த கடுங்கண் வயமீன்

தழையணி அல்குல் செல்வத் தங்கையர்

விழவயர் மறுகின் விலையெனப் பகரும்

கானலஞ் சிறுகுடி’

மீனை நெல்லுக்கு மாற்றினார்கள். பண்ட மாற்றினால் கிடைத்த நெல்லை அம்பியில் ஏற்றிக் கொண்டு கழிகளின் வழியே வந்ததைப் பரணர் கூறுகிறார்.

‘மீன் நொடுத்து நெல் குவைஇ

மிசை அம்பியின் மனைமறுக்குந்து'

உழவர் மகளிர் தெருக்களில் பூ விறற்றைப் பாலை பாடிய பெருங்கடுங்கோ
கூறுகிறார்.

'துகிலிகை யன்ன துய்த்தலைப் பாதிரி

வாலிதழ் அலரி வண்டுபட ஏந்திப்

புதுமலர் தெருவுதொறும் நுவலும்

நொதுமலராட்டி'

பெண் ஒருத்தி மலர் விறற்றைப் பாண்டியன் மாறன் வழுதி தம்முடைய
செய்யுளில் கூறுகிறார்.

'துய்த்தலை இதழ்பைங் குருக்கத்தியொடு

பித்திகை விரவுமலர் கொள்ளிரோ என

வண்டுசூழ் வட்டியள் திரிதரும்

தண்டலை யுழவர் தனிமடமகள்'

பூவிற்ற பெண்களும் பூவை நெல்லுக்குப் பண்டமாற்று செய்தனர் என்பதைச்
சொல்லாமலே விளக்குகிறது.

வேடர்கள் ஒன்றுகூடிக் காட்டில் வேட்டையாடிக் கொன்ற யானையின்
தந்தங்களை மதுபானக் கடையில் கொண்டுபோய்க் கொடுத்து
மதுபானம்அருந்தினதை மாமூலனார் கூறுகிறார்.

'வரிமாண் நோன்ஞாண் வன்சிலைக் கொளீஇ

அருநிறத் தழுத்திய அம்பினர் பலருடன்

அண்ணல் யானை வெண்கொடு கொண்டு

நறவுநொடை நெல்லின் நாண்மகிழ் அயரும்'

வேடர் தேனையும் கிழங்கையும் கொண்டு வந்து மதுபானக் கடையில் மாற்றி அதற்கு மாறாக வறுத்த மீன் இறைச்சியையும் மதுவையும் வாங்கி உண்டதையும், உழவர் கரும்பையும் அவலையும் கொண்டுவந்து கொடுத்து அதற்கு மாறாக வறுத்த மான் இறைச்சியையும் மதுவையும் பெற்று உண்ட மகிர்ந்ததையும் மூடத்தாமக் கண்ணியார் கூறுகிறார்.

‘தேனெய்யொடு கிழங்கு மாறியோர்

மீனெய்யொடு நறவு மறுகவும்

தீங்கரும்பொடு அவல் வகுத்தோர்

மான் குறை யோடு மதுமறுகவும்’

கொள்கைக் குடாக்கடலின் கரையோரங்களில் வாழ்ந்த பரதவர் கொற்கைக் கடலில் மீன்பிடித்தபோது அதனுடன் முத்துச் சிப்பிகளும் கிடைத்தன. அந்தச் சிப்பிகளை அவர்கள் கள்ளுக் கடையில் மாற்றிக் கள் குடித்ததைப் பேராலவாயர் கூறுகிறார்.

‘பன்மீன் கொள்பவர் முகந்த சிப்பி

நாரரி நறவின் மகிழ்நொடைக் கூட்டும்

பேரிசைக் கொற்கை’

எயினர் மது அருந்துவதற்காக மது விற்கும் இடத்துக்கு வந்து எந்தப் பொருளும் இல்லாதபடியால், காட்டில் வேட்டையாடி யானைத் தந்தங்களைக் கொண்டு வந்து கொடுப்போம். அதற்கு ஈடாக இப்போது கள்ளைக் கடனாகக் கொடு என்று கேட்டதை மருதன் இளநாகனார் கூறுகிறார்.

‘அரிகிளர் பணைத்தோள் வயிறணி திதலை

அரிய லாட்டியர் அல்குமனை வரைப்பின்

மகிழ்நொடை பெறாஅர் அகி நனைகவுள்

கான யானை வெண்கோடு சுட்டி

மன்றாடு புதல்வன் புன்றலை நீவும்

அருமுனைப் பாக்கம்'

கொல்லி மலைமேல் வாழ்ந்த சிறுகுடி மக்கள், தம் சுற்றம் பசித் திருப்பதனால், தங்களிடமிருந்த யானைத் தந்தங்களைத் தானியத்துக்கு மாற்றிச் சோறு சமைத்து உண்டனர் என்று கபிலர் கூறுகிறார்.

‘காந்தளஞ் சிலம்பில சிறுகுடி பசித்தெனக்

கடுங்கண் வேழத்துக் கோடு’ கொடுத்தண்ணும்

வல்வில் ஓரி கொல்லிக் குடவரை’

குழந்தைக்கு உணவு ஊட்டல்

தேன் கலந்த வெண்சுவைத் தீம்பாலைப் பொற் கலத்தேந்திச் செவிலியர் கோலைக் காட்டிக் குழந்தைக்குப் பாலுாட்டுவர். குழந்தைக்கு உணவூட்டும்போது, அவை உண்ண மறுக்குங்கால் மனத்தை மாற்றிச் சில முறைகளைக் கையாள்வர். “இது அப்பாவுக்குரிய பங்கு”, இதனை உண்பாயாக, இது அம்மாவின் பங்கு, இதனை உண்பாயாக” எனச் சோறுாட்டுதலை,

‘நுந்தைபால் உண்டிசில; ஞாயர்பால் உண்டி சில’

எனத்தாயர் கூறுவதாகக் கலித்தொகை காட்டும். பால் நிறைந்த கிண்ணத்தினைக் கையிலேந்திக் குழந்தைக்குப் பாலுாட்டும் போதும், ‘என் பங்குக்குக் குடித்தாய், உன் தந்தை பங்குக்குக் குடி’ என்று அன்னையர் இயம்புவதை,

என்பாடு உண்டனை ஆயின், ஓருகால்

நுந்தை பாடும் உண் என்று ஊட்டி

என அகநானூறு புலப்படுத்தும்.

உணவு தேடல்

வேட்டைச் சமூகமாக இருந்த மனிதன் இனக்குழுச் சமூகமாக மாறி வந்தான். கால்நடைகளைத் தன் வசமாக்கிக் கொண்டு வேளாண் தொழிலை

மேற்கொண்டான். போர், வெற்றி, வீரம், கொடை, உழவு, கையறுநிலை என்றுள்ள புறநானூற்றில் பற்றிய செய்திகள் அனைத்தும் தமிழகத்தின் பண்பாட்டு வேர்களை அடையாளம் காட்டுபவையாக அமைகின்றன. மன்னரும், மக்களும் அடிப்படைத் தொழிலான உழவையும் அதன்மூலம் கிடைக்கும் உணவையும் உயர்வாகக் கருதினர். ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது.

உணவு - விளக்கம்

சொல்லமைப்பின்படி நோக்கினால் உண் என்பதே அடிச் சொல்லாக அமைகிறது. உடல் நலமுற்றவனுக்கு உணவாகப் பயன்படும் கஞ்சி நோயுற்றவனுக்கு மருந்தாகவும் பயன்படுகிறது. உயிர் வாழ்வதற்குத் தேவையான ஆற்றலைத் தரும் பொருளை உணவென்று கூறுவர்.

‘உணாவே வல்சி யுண்டி யோதன

மசனம் பதமே யிரையா கார

முறையே யூட்ட முணவென லாகும்’

என உணா, உண்டி, அசனம், பதம், இரை, ஆகாரம், உறை, ஊட்டம் என்பவற்றை உணவின் பெயர்களாகப் பிங்கல நிகண்டு குறிப்பிடுகிறது.

உணவின் சிறப்பு

ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பதைப்போல உணவில்லாத மனிதன் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம். மக்களுக்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருள்களான ஊன், உடை, உறையுள் என்பவற்றில் உடையும், உறையுளும் இன்றிகூட உயிர் வாழலாம். ஆனால் உணவின்றி உயிர் வாழ்ந்தவர் இல்லை. ‘உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே’ எனப் புறநானூறு உரைக்கின்றது. உணவு மனிதனின் உயிர்நாடி, உணவில்லையேல் இவ்வுலகம் இல்லை. உலகின் அறம், ஒழுக்கம், மேன்மை எல்லாம் உணவில் அடங்கியிருக்கிறது. எனவே தான் ‘உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே’ என்று புறநானூறு உரைக்கிறது.

விருத்தினருக்கு அளித்து மகிழ்தல்

குடநாடு என்ற ஊரின் தலைவன் ஆதி என்பவன் மறவர் வேட்டையாடித் தந்த ஏய்ப்பன்றித் தசையுடன் செவ்விய சோறுங் கலந்த கட்டியை வருவார்க்கெல்லாம் ஒப்ப வழங்குவான்.

‘எயினர் தந்த எய்ம்மான் எறிதசைப்

பைந்நிசணம் பெருத்த பசுவெள் அமலை’

என்று புறநானூற்றுப் பாடலால் தெரிய வருகிறது. உழவர் வயலை உழுப்பொழுது தம் உழுபடையான் சேற்றில் இருந்து கிளப்பப் பெற்ற ஆமையின் தசையை மலை நிலத்திருந்தும், காட்டு நிலத்திருந்தும் தம் வீட்டிற்கு வந்துள்ள உறவினருக்கு விருந்துனவாகச் சமைப்பதும் பற்றி இடைக்காடனார் கூறுகின்றார். விருந்தினர்க்கு உணவளித்து அவர்கள் மகிழத் தாமும் மகிழ்ந்தவர்கள் விருந்தினரை மகிழ்விக்க வேறுபொருள் எதையாவது கொடுக்க வேண்டும் என விரும்பியுள்ளான் என்பதை,

‘.....வாடின் கொழுங்கின்ற

கொய்குரல் அரிசியொடு நெய்பெய்து அட்டு

துடுப்பொடு சிவணிய களிக்கொள் வெண்சோறு

உண்டு இனிது இருந்த பின்றை

....தருகுவன் மாதேர்’

எனப் புறநானூறு குறிப்பிடுகின்றது.

விருந்தில் செல்வச்செழிப்பு

செல்வர்கள் உணவு படைப்பதற்குரிய கலன்களாகப் பொன், வெள்ளி ஆகிய பல தட்டங்களைப் பயன்படுத்தினர் என்பதைக் கல்லாடனார். கூறுகின்றார்.

அமிழ்தத்தைப் போன்ற சுவையுடைய அடிசிலை வெள்ளியால் ஆகிய கலத்தில் பெய்து பொருநனுக்கு உணவு உண்ணக் கொடுத்த செய்தியை,

‘அமிழ்தன மரபி னூன்றுவை யடிசில்

வெள்ளி வெண்கலத் தூட்ட லன்ற’

எனப் புறப்பாடல் விளக்குகின்றது. பாடுநரின் பசிதீர்ப் பலவகை உணவுடன் தாளிப்பு பொருந்திய நெய்யுடை அடிசிலைத் திங்களைச் சூழ்ந்திருக்கும் நாளம்ன் போலப் பொன்னால் செய்த கலங்களைச் சூழவைத்து வழங்கியதைப் பெருஞ்சித்தரனார் கூறுகின்றார். இவற்றிலிருந்து செல்வர்கள் பொன், வெள்ளி, ஆகியவற்றால் தட்டங்களை உணவு உண்ணப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

கள்ளுண்டு களித்தல்

சங்க காலத்தில் புலால் உண்ணுதல் போன்று கள்ளுண்டு களித்தலும் ஒரு சமூகப் பழக்கமாக இருந்தது. விழாக்காலங்களிலும் போர் வெற்றியின் போது கள்ளுண்டு மகிழ்ந்தனர்.

‘தனக்குமுகந்து ஏந்திய பசும்பொன். மண்டை

இவற்கு ஈக என்னும் அதுவும் அன்றிசினே’

என அரசன் தன்பாலுள்ள அன்பால் தனக்கு முகந்தேந்திய பசும் பொன்னாலாகிய மண்டையிலுள்ள கள்ளைத் தன்னருகே உள்ள நற்பண்புகள் நிறைந்த வீரனுக்கு நல்குவதைப் புறநானூறு கூறுகின்றது. வீட்டிலேயே தமக்கு வேண்டிய கள்ளை வடித்துக் கொள்ளும் ‘சிலர் இல்வகு கள்ளின் சில்குடி’ என்று கூறுவர்.

கைம்மைப் பெண்டிர் உணவு

கைம்மைப் பெண்கள் நெய்யை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வது இல்லை. இவர்கள் தண்ணீர்ச் சோற்றைப் பிழிந்துஎடுத்து அரைத்த எள்ளையும் புளியையுங்கூட்டி வெந்த வேளைக் கீரையுடன் சேர்த்து உண்பர். மேலும் கைம்பெண்கள் உணவு உண்டனர் எனவும் புறநானூறு கூறுகின்றது.

‘.....பெண்டிரும்

பாசடகு மிசையார் பனிநீர் மூழ்கார்’

எனக் கணவனை இழந்த மகளிர் பச்சை இலையைத் தின்னாராய் பனிநீரில் மூழ்காராய் இருந்ததைப் புறநானூறு எடுத்துரைக்கிறது. அந்தணப் பெண்டிர் கணவன் இறந்த பின்பு பொழுது மறுத்துண்ணுதலும், கைம்மை நோன்பு மேற்கொண்டு வாழ்தலும் இக்காலத்திலும் காணப்படுகிறது.

இரவலர்க்கு விருந்தோம்பல்

புலவர், கூத்தர், பொருநர், பாணர், பாடினி, விறலியர் முதலிய இரவலர்களை விருந்தினராக ஏற்று மன்னர்கள் விருந்தோம்பி யுள்ளனர். இச்செய்தியை,

‘நைந்துகரை பறைந்த என் உடையும் நோக்கு

விருந்தினன் அளியன் இவன்னன் பொருந்தகை’

எனப் புறநானூறு கூறுகின்றது. விருந்தினராக வந்த இரவலாக்குத் தாயினும் சாலப் பரிந்து வேந்தர் விருந்தோம்பியுள்ளதை அறிய முடிகிறது.

ஊன்முறை விருந்து

ஊன் என்பதற்கு “மூரி” என்பது பொருள். மரக்கறி உணவோடு புலாலுணவும் பெரிதும் விரும்பியுண்ணப்பட்டது. மன்னர்கள் இரவலர்க்கு அளித்த விருந்துகளில் புலாலுணவே பரிமாறப்பட்டது. விருந்தினர்க்குச் சிறந்த. உணவு படைத்தலை “ஊன்முறை விருந்து” என வழங்கினர் தமிழர். ஊன்முறை விருந்தின் போது விலையுயர்ந்த அணிகலன்களைப் பரிசாக வழங்கி மகிழும் நிலையும் உருவாகியுள்ளது. முத்துமாலை, பொற்றாமரை முதலிய விலையுயர்ந்த பரிசுகளையும் விருந்தினர்க்கு வழங்கியதைப் புறநானூறு அடிகள் உறுதி செய்கின்றன. மக்கள் தங்களுடைய வாழ்க்கை முறைக்கேற்பவும் செல்வநிலைக்கேற்பவும் தங்களுக்குக் கிடைக்கும் பொருள்களைப் கொண்டு விருந்தினர்க்குச் சைவ உணவு, அசைவ உணவு, இயற்கை உணவு

ஆகியவற்றை விருந்தோம்பியுள்ளனர். கறியும் சோறும் கலந்த உணவு “ஊன் புழுக்கல்” அல்லது “ஊன்துவை அடிசில்” எனப்பட்டது. உப்புக்கண்டம் “வாடுஊன்” எனப்பட்டது. குறியை வேகவைப்பதும் சுடுவதும் வழக்கில் இருந்தன.

விழாக்கள்

தொடர்ந்து விழா வெடுத்தல் நாட்டுக்குரிய சிறப்பாகக் கருதப்பெற்றது. ‘மடியா விழவின், யாணர் நன்னாடு’ என்ப விழாக்காலங்களில் கள்ளும் கறியும் உண்டு களித்திருந்தனர். கார்த்திகைத் திருவிழாவில் மகளிர் நீராடி, வரிசையாக விளக்கேற்றி வழிபட்டு அறம்பல செய்தனர். மார்கழித் திங்களில் திருவாதிரைத் திருநாளில் ஆதிரைக்குரிய சிவனுக்கு விழா எடுத்தனர். படைக்கலம் பயின்ற மழவர்க்கும் பூந்தொடை விழா (அரங்கேற்று விழா) நடைபெற்றது. இளவேனிற் காலத்தில், காமவேளுக்கு எடுத்தமையைக் கலித்தொகை காட்டுகிறது. விழாக் கொண்டாடும் ஊரில் ஆடு மகளிர் கழாய்க் கயிற்றில் இன்னிசை கறங்க ஆடினர்.

தாய் பால் உணவு ஊட்டும் வழக்கம்

அகன்ற மனையக மெல்லாம் சிலம்பொலி ததும்ப ஓடியும், ஆடியும் விளையாடுவாள் மகள். விளையாட்டு மகளிரோடு சிறிது நேரம் பந்தாடி வருவாள். இதற்குள் அவளது உடம்பு இளைத்தும் களைத்தும் விட்டதென எண்ணிய தாய், பாற்சோறிட்ட வெள்ளி வள்ளத்தினைக் கையேந்திச் சென்று “என் கண்ணன்னாய்! வாராயோ” என அன்புடன் அழைத்து, எனக்காக ஒரு பிடி உண்ணுதி அம்மே என உரைத்துரைத்து ஊட்டுவாள். தாயார் குழந்தையை ஊட்டும் இம் முறையை இயற்கையாக ஆசிரியர் கயமனார் கூறுகின்றார்.

சீர்கெழு வியன்நகர்ச் சிலம்புநக இயலி,

ஓரை ஆயமொடு பந்துசிறிது எறியினும்,

‘வாராயோ!’ என்று ஏத்தி, பேர்இலைப்

பகன்றை வால்மலர் பனிநிறைந் ததுபோல்

பால்பெய் வள்ளம் சால்கை பற்றி,

'என்பாடு உண்டனை ஆயின், ஒருகால்,

நுந்தை பாடும் உண்' என்று ஊட்டி,

இதனைப் பாலூட்டியதெனக் கூறுதலும் உண்டு.

தலைவி உடன் போக்குப் போய்விட்டாள். அவளைக் காணாது தாயரும் தோழியரும் கலங்குகின்றார்கள். நற் பண்பு மிகவும் உடையாள் அத் தலைவி. அவள் பிரிந்துவிட்டதால் தோழியர்க ளெல்லாம் பெரிதும் துன்புற்று நிற்கின்றனர். தன் மகளைக் காணாது கலங்கிக் கண்ணீர் பெருக்கிய தாய், முன்னெல்லாம் தன் மகள் விளையாடிய இடங்களிற் சென்று தேடுகின்றாள். அங்கே ஒரு மணற் பாவை கிடந்தது. அத் தலைவி வைத்து விளையாடிக் கொண்டிருந்தது அப்பாவை. அதனைக் கண்டாள் தாய். கலக்க மிகுதியால் அதனைப் பாவை என உணர்ந்திலள். தன் மகளாகவே கருதினள். கருதி அப்பாவையின் கண்ணையும் நெற்றியையும் மெல்லெனத் தடவிக்கொடுத்தாள். அருகே கிடந்த வாடிய குவளை மலரை எடுத்து அப்பாவைக்குச் சூட்டினாள் சூட்டி அப்பாவையைத் தழுவி நின்றவளாகி, “மகளே! நினது இனிய தோளைத் தாராய், இன்றேல் எனது இன்னுயிர் இற்றுக் கழிவதாக” என்று கூறினாள். அந்நிலையை ஊரவர் காண்கின்றனர். அவர்களும் தம்மை யறியாது கலங்கி நிற்கின்றனர். சிறிதளவில் தேறிய ஊரவர் அல்லது கண்டோர், தாயரையும் தோழியரையும் தேற்றுவிக்கக் கருதுகின்றனர். தலைவி பிரிந்து சென்ற நாட்டின் இயல்பையும் வளத்தையும் கூறித் தேற்றும் சிறப்பு வியக்கத்தக்கதொன்று. குழியில் வீழ்ந்த பெண் யானையின் ஓசைக்கு வெருவிய செவ்வாய்க் குழவி (எருமைக் கன்று) எருமை நல்லான் பெறுமுலை மாந்துவதுபோல், அலர் வாய்ப் பெண்டிரின் தீய சொற்களுக்கு வெருவி எழுந்த நுங்கள் மடவோள் தனக்குரிய காதலனை அடைந்து இன்புற்று வாழ்வாள். ஆதலால் நீவிர் கவலுதல் ஒழிவீராக” எனக் கூறுகின்றனர். அப்பாடல் வருமாறு:

‘கயத்தலை மடப்பிடி பயம்பிற் பட்டெனக்
களிறுவிளிப் படுத்த கம்பலை வெரீஇ
ஒய்யென எழுந்த செவ்வாய்க் குழவி
தாதெரு மறுகின் மூதூ ராங்கண்
எருமை நல்லான் பெறுமுலை மாந்தும்
நாடுபல இறந்த நன்ன ராட்டிக்கு
ஆயமும் அணியிழந் தழுங்கின்று தாயும்
இன்றோள் தாராய் இநீஇயரென் உயிரெனக்
கண்ணும் நுதலும் நீவித் தண்ணெனத்
தடவுநிலை நொச்சி வரிநிழல் அசைஇத்
தாழிக் குவளை வாடுமலர் சூட்டித்
தருமணற் கிடந்த பாவையென்
அருமக னேனெ முயங்கினள் அழுமே’

பசுக் கூட்டங்களைப் பகைவர் கவர்ந்து சென்றனர். அதனைக் கரந்தை வீரர்கள் மீட்டுக்கொண்டு வந்தனர். கூற்றுவன் கைப்பட்ட உயிரை மீட்டுக்கொண்டு வருவதுபோல என அதன் அருமை கூறப்படுகின்றது. அத்தகைய வீரச்செயலை ஆசிரியர் மருதன் இளநாகனார் கூறுகின்றார். அவர்களது வீரம் அருள் பற்றி எழுந்த வீரமாகக் கூறுகின்றார். பகைவர்களால் கொள்ளையடிக்கப்பட்டுத் தம் தாய்ப் பசுக்கள் சென்றுவிட்டமையால் இளங்கன்றுகளெல்லாம் நடை மெலிந்து கண்ணீர்விட்டு நின்றன.

ஒரு பரண்மீது கானவன் கள்ளுண்டு மகிழ்ந்து இருக்கின்றான். அவன் மனைவியின் சாந்து பூசிய கூந்தலைக் காற்று உலர்த்துகின்றது. அவள் கூந்தலைக் கையால் கோதிக் கொண்டு குறிஞ்சிப் பாடலைப் பாடுகின்றாள்.

கழைக்கூத்தன் மனைவி வளைந்த மூங்கிலின்மேல் ஏறி நின்று ஆடுவாள். அவள் கணவன் மத்தளம் முழங்குவான். பிள்ளைகள் உடன் நின்று குழலும் வங்கியமும் ஊதுவர். மக்கள் சூழ்ந்து நின்று அவற்றைக் கண்டு களிப்பர்.

அவளை யொப்ப மயில் ஆடுகின்றது. ஓங்கி வளர்ந்த மூங்கில் குழல் ஊதுகின்றது. அருவிநீர் ஏற்ற இழிவுகளில் விழுந்து எழுந்து முழவு கொட்டுகின்றது. கலைக் கூட்டங்கள் வங்கியம் வாசிக்கின்றன.

வண்டுகளின் பாட்டொலி யாழ் ஒலி ஒப்ப இருக்கின்றது. இத்திறத்தவாய இசைக் கருவிகளைக் கொண்டு மயில் ஆடுகின்றதாம். மந்தித் திரள் அதைக் கண்டு மகிழ்கின்றதாம். இந் நாட்டியத்தைக் கபிலர். நமக்குக் காட்டுகிறார்.

‘ஆடமைக் குயின்ற அவிர் துளை மருங்கிற்

கோடை யவ்விளி குழலிசை யாகப்

பாடின அருவிப் பனிநீர் இன்னிசைத்

தோடமை முழுவின் துதைகுர லாகக்

கணக்கலை இருக்கும் கடுங்குரல் தூம்பொடு

மலைப்பூஞ் சாரல் வண்டியா ழாக

இன்பல் இமிழிசை கேட்டுக். கலிசிறந்து

மந்தி நல்லவை மருள்வன நோக்கக்

கழைவளர் அடுக்கத் தியலி, யாடும் மயில்

நனவுப்பபுகு விறலியில் தோன்றும் நாட..’

அகநானூற்றில். பழக்க வழக்கங்கள் சில

அகநானூற்றுள் அறியப்படும் பழக்க வழக்கங்கள் பலப்பல. அவற்றுள் சில.

1. ஆடவர் கொள்ளியைக் கையிலேந்தி உயர்ந்த பரண்மீது இருந்து தினைப்புனத்தைக் காத்தனர்.

2. மார்பில். சந்தனம் பூசுதல். கழுத்தில் மாலையும் தலையில் கண்ணியும் சூடினர்.
3. குறவர் தேன் கலந்த பலாச்சுளையொடு மாங்கனியுண்டு மூங்கிற்பட்டியில் அடைத்த கள்ளைக். குடித்தனர்.
4. இடையூறின்றித் தன் ஊர் சென்றதற்கு அறிகுறியாகக் கொம்பு ஊதினர்.
5. நாய் வளர்த்தனர்.
6. பெண்கள் தினைப்புனத்தில் தட்டையெனும் கருவிகொண்டு கிளியோட்டல், வேலன் வெறியாட்டெடுத்தல், இளம் பெண்கள் இல்லுறை கடவுளை வழிபடல் ஆகியவற்றைச் செய்தனர்.
7. வளர் பிறையில் திருமணம் கொண்டனர். :
8. குழியில் மணி அகழ்ந்தெடுத்தனர்.
9. வீடுகளில் ஓவியம் வரைந்தனர்.
10. காவிரி நீராடிக் களித்து மகிழ்ந்தனர்.
11. விழாக்கள்: உள்ளி விழா: இவ் விழாவில் கொங்கர் இடையில் மணிகட்டித் தெருக்கள்தோறும் ஆடிப் பாடுவர்.

பழந்தமிழரின் விருந்தோம்பல் பண்பு

“சங்க. இலக்கியம்”: பத்துப்பாட்டில் செம்பாதி, ஆற்றுப் படையாகும். ஆற்றுப்படைப் பாடல்கள் தமிழரின் பண்பாட்டையும் பழக்கங்களையும் சித்திரிக்கின்றன. பத்துப்பாட்டில் உள்ள ஆற்றுப்படைப் பாடல்கள்வழி விருந்தோம்பற் பண்பினை அறியலாம்.

விருந்தோம்பல்

தமிழரின் பாரம்பரியப். பண்புகளுள் ஒன்றாகத் திகழ்வது விருந்தோம்பல் ஆகும். தம் வீட்டிற்கு விருந்தினராக வந்தவர்க்கு அவர் மனம் மகிழும் வண்ணம் அமுது படைத்துத் தம்பெருமையை நிலைநாட்டுவது தமிழர் பண்பாகும்.

தொல்காப்பியர் தம் நூலில் “விருந்தே புதுமை” என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். புதியோரைப் போற்றுதலே விருந்தோம்பலின் சிறப்பு என்பதை இதன் மூலம் அறியலாம். கனியன் பூங்குன்றனாரின்,

‘யாதும் ஊரே யாவரும் கேளிர்’

என்னும் பாடலடியும் இக்கருத்தையே வலியுறுத்துகிறது.

‘இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு’

என்பார் திருவள்ளுவர்.

குறுந்தொகைப் பாடலில் புதிய விருந்தினரின் வரவைக் காட்டும் காக்கையின் ஒலியைக் குறித்துப் பாடிய புலவரைப் பண்டையோர் காக்கைபாடியாரர் என்றே அழைத்தனர்.

விருந்து வரக்கரைந்த காக்கையது பலியே’

என்பது பழந்தமிழ்ப் பாடலின் தொடராகும். விருந்து வருவதைக் குறித்து நன்னிமித்தமாகக் காக்கை கரைந்ததைப் பாடிய புலவர் அத்தொடராலேயே போற்றப்பட்டார் என்பதும் விழுமிய பண்பு. தமிழக மகளிர் வழிவழியாக விருந்தோம்பலில் சிறந்து வந்தனர் என்பதனை அறிந்து கொள்ளலாம்.

விருந்து - விளக்கம்

“விருந்து” என்றால் “புதுமை” என்பது பொருள். விருந்து என்றொரு புத்திலக்கிய வனப்பு வகை பண்டைக் காலத்தில் இருந்தது. இதனை,

‘விருந்தே தானும்

புதுவது புனைந்த யாப்பின் மேற்றே’

என்ற தொல்காப்பிய நூற்பா காட்டும் விருந்து என்ற சொல் ஆகுபெயராக, வீட்டிற்குப் புதியவர்களாக வரும் விருந்தினையும், அவர்களுக்குப் பரிமாறும் புதிய உணவுகளையும் குறிக்கும்.

இல்லறத்தின் நல்லறம்

“அறன் எனப்பட்டதே இல்வாழ்க்கை” என்ற வள்ளுவர், அதன் பயன் விருந்தோம்பி வேளாண்மை செய்தல் என்பார். இதனை,

‘இருந்தோம்பி இல்வாழ்வ தெல்லாம் விருந்தோம்பி

வேளாண்மை செய்தற் பொருட்டு’

என்ற குறட்பாவால் அறியலாம். வீட்டில் இடைவிடாது விருந்தினர் தொடர்ந்து வருவதும் போவதுமாக இருந்தாலும், சலிப்படையாமல் விருந்தோம்புதல், வானுகம் பெறும் சிறப்புடையதாகக் கருதப்பட்டது.

‘செவ்விருந் தோம்பி வருவிருந்து பார்த்திருப்பான்

நல்விருந்து வானத் தவர்க்கு’

என்ற குறள் இதற்குச் சான்று.

ஆற்றுப்படை இலக்கியங்களில் விருந்தோம்பல்

கூத்தர், பாணர், பொருநர், விறலி என்னும் நால்வகைக் கலைஞர்களான இரவலர் தம்முள், ஒரு வள்ளலிடத்தில் பரிசு பெற்றார் ஒருவர். தம்போல் பரிசுபெறுதற்குரிய உரிய மற்றவரை, அதே வள்ளலிடம் செல்வதற்கு வழியும் வள்ளல் பெருமையும் கூறி வழிப்படுத்துவதே ஆற்றுப்படை ஆகும். இதனை,

‘கூத்தரும் பாணரும் பொருநரும் விறலியும்

ஆற்றிடைக் காட்சி உறழத் தோன்றிப்

பெற்ற பெருவளம் பெறாஅர்க்கு அறிவுநீஇச்

சென்று பயன்எதரச் சொன்ன பக்கமும்’

என்னும் தொல்காப்பியப் பாடாண்திணை நூற்பா எடுத்துக்கூறும்.

விருந்து விழைதல்

“விருந்தினர் வருவார்களா...” என்று விருப்பத்தோடு வாசலைத் திறந்து வைத்திருத்தல் விருந்து விழைதல் ஆகும். சிறுபாணாற்றுப்படையில், வள்ளல் நல்லியக்கோடனின் அரண்மனை வாயில் என்றும் அடையா வாயில்

‘பொருநர்க் காயினும் புலவர்க் காயினும்

அரும்றை நாவின் அந்தணர்க் காயினும்

கடவுள் மால்வரை கண்விடுத்த தன்ன

அடையா வாயில் அவன் அருங்கடை குறுகி’

என்பது “விருந்து விழைதல்” கூறுபாட்டிற்குச் சான்று.

முகங்கனிந்து வரவேற்றல்

புதிதாக ஈன்ற பசு, தன் கன்றினைக் கனிவுடன் நோக்குதல் போல விருந்தினரை நோக்கி விருப்புடன் வரவேற்க வேண்டும் இதனை, ‘ஈற்றா விருப்பிற் போற்றுபு நோக்கி’ என்று பொருநராற்றுப்படை கூறும். விருந்தினர் அனிச்சம்பூவினும் மெல்லியர். அவர்களை முகம் திரிந்துவிடாதபடி நோக்க வேண்டும் என்பார் வள்ளுவர்.

‘மோப்பக் குழையும் அனிச்சம் முகந்திரிந்து

நோக்கக் குழையும் விருந்து’

புத்தாடை வழங்குதல்

“ஆள் பாதி ஆடை பாதி” என்பது பழமொழி. கிழிந்த ஆடையுடன்வரும் விருந்தினர் தாழ்வு மனப்பான்மையால் கூனிக் குறுகித் தோன்றுவர். அவர்களின் கந்தலாடையைக் களைந்து, பாலாவி போன்ற புத்தாடைகள் வழங்கியதை,

‘பாசி யன்ன சிதர்வை நீக்கி

ஆவி யன்ன அவிந்நாற் கலிங்கம்

இரும்பேர் ஒக்கலொடு ஒருங்குடன் உடஇ’

என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறுகின்றது. இதுபோன்ற செய்திகளைச் சிறுபணாற்றுப்படையிலும் மலைபடுகடாத்திலும் காணலாம்.

களைப்புக் களைதல்

நடந்துவந்த வருத்தம் தீர்ப்பது களைப்புக் களைதல் ஆகும். புன்னகை சிந்தும் மகளிர், பலமுறையும் நல்ல உபசரிப்பு வார்த்தைகளோடு உணவு பரிமாற, ஆர உண்டு களைப்புத் தீர இரவலர் ஓய்வுகொண்ட செய்தியை,

‘இழையணி வனப்பின் இன்னகை மகளிர்

போக்கில் பொலங்கலன் நிறையப் பல்கால்

வாக்குபு தரத்தர வருத்தம் வீட’

என்னும் பொருநராற்றுப்படை அடிகளால் அறியலாம்.

பசியாற்றுதல்

வள்ளலை நாடி வழிநடந்து வரும் வழியில், சிற்றூர்களில் வாழும் எளிய மக்கள் தங்கள் நிலத்திற்குக் கிடைக்கும் உணவு வகைகளில் மேன்மையானவற்றை இரவலர்க்கு அளித்து விருந்தோம்பியதைப் பார்க்கிறோம். முல்லைநில மக்கள் இனிய புளிவெஞ்சோறும் மான் கறியின் சூட்டிறைச்சியும் (உப்புக்கண்டம்) கொடுத்துத் தேமா மேனியரான தங்கள் வளையலணிந்த மகளிர் கூட்டத்தோடு மகிழ்ந்து உபசரித்து உண்ண வைத்தனர்.

‘எயிற்றியர் அட்ட இன்புளி வெஞ்சோறு

தேமா மேனிச் சில்வளை ஆயமொடு

ஆமான் சூட்டின் அமைவரப் பெறுகுவீர்’

இனிதியைந்து உடனிருத்தல்

பணியாட்களை வைத்து உபசரிக்காமல், தானே இயைந்து முன்னின்று விருந்தோம்புவது இனிதியைந்து உடனிருத்தல் எனப்படும். தன் பிள்ளைகளின் முகம்பார்த்து ஊட்டும் ஒரு தாயைப் போல, வள்ளல் தொண்டைமான் இளந்திரையன் பாணர்களுக்கு மரபு பிறழாது, பொன்கலத்தில் விண்மீன்களைக் கொட்டியதுபோல வெண்சோறிட்டுப் பெரிய விருப்பத்துடன் தானே முன்னின்று உடனிருந்து உணவு ஊட்டி மகிழ்ந்தான். இதனை,

‘விருப்புடை மரபிற் கரப்புடை அடிசில்

மீன்பூத் தன்ன வான்கலம் பரப்பி

மகமுறை மகமுறை நோக்கி முகனமர்ந்து

ஆனா விருப்பில் தான்நின்று ஊட்டி’

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படை அடிகளால் அறியலாம்.

பரிசுகள் வழங்குதல்.

விருந்தினர்களான இரவலர்கள் விடைபெறுமுன் அவரவர் தகுதிக்கேற்ப வள்ளல்கள் பரிசுகளை வழங்கினர். பொற்றாமரை, பொன்னாலான மாலை, பல புரவிகள் பூட்டிய தேர் முதலியவற்றைக் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர். இதற்கு,

‘ஆடுவண்டு இமிரா அழல்அவிர் தாமரை...

தொடையமை மாலை விறலியர் மலைய...

வளைகண்டன்ன வாலுளைப் புரவி

துணைபுணர் தொழில் நான்குடன் பூட்டி

அரித்தேர் நல்கியும் அமையான்...’

என வரும் பெரும்பாணாற்றுப்படை அடிகள் சான்றாகும்.

பிரியாவிடையாக வழியனுப்புதல்

விருந்தினர் பல நாட்கள் தங்கினாலும், தலைநாள் போலவே பிற நாளிலும் விருப்பம் குறையாமல் விருந்தோம்பி, அவர்கள் விடைபெறும்போது விடைதராத பண்பே “பிரியாவிடை” என்பதாகும். ஓளவையார் பாடிய, “பாரி பறித்த பறி”யும் இவ்வகைப் பிரியாவிடை சார்ந்த விருந்தோம்பல் ஆகும்.

‘தலைநாள் அன்ன புகலொடு வழி சிறந்து

பலநாள் நிற்பினும் வெறுகுவீர்’

என்பது தலைநாள் போன்ற விருப்பினராக இருந்த பண்புக்குச் சான்றாகும். விருந்தினர் விடைபெறும் போது பழந்தமிழ் மக்கள் தம் வீட்டுப் பெண் குழந்தைகளை விட்டு, அவர்களைப் “போகவிட மாட்டோம்” என வழிமறித்து, இன்னும் சில நாள் தங்கியிருக்க வேண்டுவர். இவ்வழக்கத்தினை,

‘தொடிக்கை மகளு உ மகமுறை தடுப்ப’

‘அகமலி - உவகை ஆர்வமொடு அளைஇ

மகமுறை தடுப்ப’

எனவரும் ஆற்றுப்படை அடிகள் நமக்குக் காட்டுகின்றன.

மக்கள் வளம்

சமூக மேம்பாட்டில் மக்கள் வளம் என்பது பிற வளங்களுக்கு அடிப்படையாக அமைகிறது. மக்கள் வளம் என்பது உணவு, உடை, இருப்பிடங்களோடு சுகாதார மேம்பாட்டையும் பொறுத்தே அமைகிறது. சுகாதார மேம்பாடே பண்பட்ட சமுதாயத்தை இனங் காட்டுகிறது. ஆனால், “இந்தியாவில் ஏழையாகவோ, நோயாளி யாகவோ இருப்பது மிகக் கொடுமையான விஷயம். கோடிக்கும் மேற்பட்டவர்கள் மருத்துவ உதவியைப் பெற முடியாத நிலையில் இருக்கிறார்கள்” என்ற இன்றைய நிலை இங்கு எண்ணத்தக்கது.

புறநானூற்றில், பழந்தமிழரின் மருத்துவத்துறை சார்ந்த அறிவு வெளிப்படுகிறது. மக்கள் வளவாழ்வில் அக்கறை காட்டியுள்ளனர். பழந்தமிழர் மருத்துவத்தை, இயற்கை மருத்தும், இசைமருத்துவம், நவீன மருத்துவம் (கருவிகளைக் கையாளுதல்) என்று வகைப்படுத்தலாம்.

அனைத்து வகையான நோய்களுக்கும் அடிப்படைக் காரணம் சுற்றுச்சூழலும் உணவுமுறைகளுமே என்பதை நன்கு உணர்ந்திருந்தனர். மனிதர்க்கு வரும் மூப்பை விரட்டும் ஆற்றல், தாம் வாழும் நற்கூழலுக்கு உண்டு” என்பதை உணர்ந்திருந்தனர். தேவையான உணவினைத் தேவையான அளவில் தேவையான நேரத்தில் உண்டாலே நோய்கள் அண்டாது என்பதையும், இவற்றின் தன்மைகள் மாறுபடின் நோயும் அதன் வழிச் சினமும் பெருகும் என்பதையும் உணர்ந்திருந்தனர். இதனை,

‘பெரிது ஆராச் சிறுசினத்தார்’

என்பதில் அறியலாம். நோய்களை விரட்ட இயற்கை மருத்துவ முறைகளான ஐயவி புகைத்தலும், அத்தினைப் பாலினைப் புண்களில் தடவுதலும் காணப்படுகிறது. இதோடு, இசைமருத்துவம் என்ற ஒன்றினைக் கையாண்டுள்ளனர். இம்முறை அவர்களின் இத்துறை சார்ந்த ஆய்வின் முதிர்ச்சியைக் காட்டுவதாக அமைகிறது. இதனை

‘ஐயவி சிதறி யாம்ப லூதி

இசைமணி யெறிந்த காஞ்சி பாடி

நெடுநகர் வரைப்பிற் கடிநரை புகை இக்

காக்கம் வம்மோ காதலந் தோழி’

என்ற அடிகள் காட்டுகின்றன. மேலும் இதே செய்தியை,

‘வேம்புசினை யொடிப்பவுங் காஞ்சி பாடவும்

நெய்யுடைக் கைய ரையவி புகைப்பவும்

எல்லா மனையுங் கல்லென் றவ்வே'

என்ற பாடலடிகளும் காட்டுகின்றன.

நவீன மருத்தவ முறைகளையும் கையாண்டுள்ளனர் என்ற நிலையில், காயங்களுக்குத் தையல் போட்டு, பஞ்சினை வைத்துக் கட்டுப்போட்டிருந்த காட்சியைப் புறநானூறு காட்டுகிறது. இதனை,

‘பஞ்சியுங் களையாப் புண்ணர்’

என்ற பாடலடியால் காணலாம்.

உணவு பழக்கவழக்கம்

ந.சண்முகவடிவு (எ) சாந்தி

வேட்டைச் சமூகமாக இருந்த மனிதன் இனக்குழுச் சமூகமாக மாறி வந்தான். கால்நடைகளைத் தன் வசமாக்கிக் கொண்டு வேளாண் தொழிலை மேற்கொண்டான். போர், வெற்றி, வீரம், கொடை, உழவு, கையறுநிலை என்றுள்ள புறநானூற்றில் உணவு பற்றிய செய்திகள் அனைத்தும் தமிழகத்தின் பண்பாட்டு வேர்களை அடையாளம் காட்டுவையாக அமைகின்றன. மன்னரும், மக்களும் அடிப்படைத் தொழிலான உழவையும் அதன் மூலம் கிடைக்கும் உணவையும் உயர்வாகக் கருதினர். ஆதி மனிதனுடைய முதற்தொழிலே உணவைத் தேடுவதாக அமைந்தது.

உணவின் சிறப்பு

ஆடையில்லாத மனிதன் அரை மனிதன் என்பதைப் போல உணவில்லாத மனிதன் உயிரற்ற மனிதன் எனலாம். மக்களுக்குத் தேவையான அடிப்படைப் பொருள்களான ஊண், உடை, உறையுள் என்பவற்றில் உடையும், உறையுளும் இன்றிகூட உயிர் வாழலாம். ஆனால் உணவின்றி உயிர் வாழ்ந்தவர் இல்லை. ‘உணவெனப்படுவது நிலத்தொடு நீரே’ எனப் புறநானூறு உரைக்கின்றது. உணவு மனிதனின் உயிர்நாடி, உணவில்லையேல் இவ்வுலகம் இல்லை. உலகின் அறம், ஒழுக்கம், மேன்மை எல்லாம் உணவில் அடங்கியிருக்கிறது. எனவேதான் ‘உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோரே’ என்று புறநானூறு உரைக்கிறது.

உணவு குறித்த செய்திகளில் நெல் விளைச்சல், அரிசி வகைகள் மற்றும் அவல், கள்ளுண்டு கழித்தல், இறைச்சி உணவு, தேன், கிழங்கு, கரும்பு, பணியாரங்கள், போன்றவற்றைப் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகிறது.

நெல் விளைச்சல்

"சோழநாடு சோறுடைத்து" எனக் கூறுவர் அவ்வாறு சிறப்புமிக்க சோழநாட்டை ஆண்ட கரிகாற் பெருவளத்தானின் ஆட்சிக் காலத்தில் நெல் விளைச்சல் மிகுதியாக காணப்பட்டதைப் பொருநராற்றுப்படையில் காணலாம்.

‘மாமாவின் வயின் வயினெற்

தாழ்தாழைத் தண்டடைலைக்

கூடுகெழீஇய குடிவயினாற்’

இவ்வரிகளில் சோழநாட்டின் குடிமக்களிடத்தில் நெற்கூடுகள் காணப்பட்டது என்பதை தெளிவுறுத்துகிறது. மேலும் ஒரு வேலி நிலத்தில் ஆயிரங்கலம் நெல் விளையும் சிறப்புமிக்க நாடாக காவிரி நாடு திகழ்ந்தது. அப்படி விளைந்த நெற்கதிர்களை அறுத்து குவித்தனர். அக்குவியல்கள் காணப்பட்டதால் வீடுகளில் வைக்க இடமின்றி தைத்த மூடைகளில் வைத்து ஆங்காங்கே குவித்திருந்தனர் என்பதை,

"கூனிக் குயத்தின் வாய்நெல் லரிந்து

கூடு கோடாகப் பிறக்கி நாடொறும்

குன்றெனக் குவைஇய குன்றாக் குப்பை

கடுந்தெற்று மூடையின் இடங்கெடக் கிடக்கும்

சாலி நெல்லின் சிறைகொள்வேலி

ஆயிரம் விளையுட்சி ஆகக்

காவிரி புரக்கும் நாடு கிழவோனே"

என முடத்தமாக் கண்ணியார் விளக்குகிறார் இதன் மூலம்நெல் விளைச்சல் மிகுதியாக இருந்தது என்று உணவு தட்டுபாடின்றி செழிப்புடன் மக்கள் வாழ்ந்தனர் என்பதனையும் நாம் அறியலாம்.

அரிசி வகைகள்

குத்திய தினையரிசியை யாழினுடைய நரம்பிற்கு உவமையாக கூறப்பட்டுள்ளது. இதன் மூலம் பழந்தமிழர் குத்திய தினையரிசியை உணவு சமைக்க பயன்படுத்தினர் என்பதை

‘ஆய்தினை யரிசி யவைய லன்ன

வேய்வை போகிய விரலுளர் நரம்பிற்’

என பொருநராற்றுப்படையில் காணலாம்.

தவிட்டு வரியின்றி நன்கு செய்த அரிசியில் சமைத்த சோறு முல்லைப்பூ போலவும் ஒவ்வொரு பருக்கை விரல்போன்று நீண்டு இருந்ததென்று

‘அவிழ்ப்பதம் கொள்கென் றிரப்ப முகிழ்ந்தகை

முரவை போகிய முரிய அரிசி

விரலென நிமிர்ந்த நிரலமை புழுக்கல்’

என்ற வரிகள் உணர்த்துகின்றன.

கள்ளுண்டு களித்தல்

பூக்களில் இருந்துப் பெறப்பட்ட தேனைப் புளிக்க செய்து கள் தயாரித்த செய்தினை

‘பூக்கமழ் தேறல் வாக்குபு தரத்தர்’

என்று பொருநராற்றுப்படையில் காணலாம். இப்படிப்பட்ட கள்ளை அரசவை விருந்தினருக்குத் தந்தனர். மேலும் ஏவல்மகளிர் விருந்தினருக்கு இன்முகத்துடன் வட்டிலிருந்து மழைப்போல் கள்ளை வார்த்து அளித்தனர் என்பதை

‘இழையணி வனப்பி இன்றகை மகளிர்

போக்கில் பொலங்கல நிறைப் பலகால்

வாக்குபு தரத்த.....’

என்பதின் மூலம் அறிய முடிகிறது. இவ்வகை கள்ளை பலநாட்களில் அரசவையில் தந்தனர். என்பதனை,

‘மகிழ்ப்ப தும் பன்னாட் கழிப்பி.....’

பொருநராற்றுப்படை விளக்குகிறது.

"அனந்தர் நடுக்க மல்ல தியாவதும்"

என்பதிலிருந்து கள் மெய்நடுக்கமும் மயக்கமும் தரக்கூடியது என்பது புலனாகிறது.

தேறல் என கூறக்கூடிய கள்ளை ஏவல் மகளிர் விருந்தினருக்குத் தந்த செய்தியினை

‘இலங்கிழை மகளிர் பொலங்கலத் தேந்திய

மணங்கமழ் தேறல் மடுப்ப....’

இதே செய்தியினை மணிமேகலையிலும் காணமுடிகிறது.

‘துழந்திடு கள்ளின் றோப்பியுண் டயர்ந்து

பழஞ்செருக் கற்ற அனந்தர்ப் பாணியும்’

எளிய மக்களும் கள்ளை விருப்பத்துடன் வாங்கி உண்டனர் என்பதை

‘மீனெய்யொடு நறவுமறுகவும்’

‘மாங்குறையொடு மதுமறுகவும்’

முடத்தாமக் கண்ணியார் குறிப்பிடுகிறார்.

சங்ககாலத்தில் புலால் உண்ணுதல் போன்று கள்ளுண்டு களித்தலும் ஒரு சமூகப் பழக்கமாக இருந்தது. விழாக்காலங்களிலும் போர் வெற்றியின் போது கள்ளுண்டு மகிழ்ந்தனர்.

‘தனக்கு முகந்து ஏந்திய பசும்பொன் மண்டை

இவற்கு ஈக என்னும் அதுவும் அன்றிசினே’

என அரசன் தன்பாலுள்ள அன்பால் தனக்கு முகந்தேந்திய பசும் பொன்னாலாகிய மண்டையிலுள்ள கள்ளைத் தன்னருகே உள்ள நற்பண்புகள் நிறைந்த வீரனுக்கு நல்குவதைப் புறநானூறு கூறுகின்றது.

கைம்மைப் பெண்டிர் உணவு

கைம்மைப் பெண்கள் நெய்யை உணவில் சேர்த்துக் கொள்வது இல்லை. இவர்கள் தண்ணீர்ச் சோற்றைப் பிழிந்து எடுத்து அரைத்த எள்ளையும் புளியையுங்கூட்டி வெந்த வேளைக் கீரையுடன் சேர்த்து உண்பர். மேலும் கைம்பெண்கள் உணவு உண்டனர் எனவும் புறநானூறு கூறுகின்றது.

‘.....பெண்டிரும்

பாசடகு மிசையார் பனிநீர் மூழ்கார்’

என கணவனை இழந்த மகளிர் பச்சை இலையைத் தின்னாராய் பனிநீரில் மூழ்காராய் இருந்ததைப் புறநானூறு எடுத்துரைக்கிறது. அந்தணப் பெண்டிர் கணவன் இறந்த பின்பு பொழுது மறுத்துண்ணுதலும், கைம்மை நோன்பு மேற்கொண்டு வாழ்தலும் இக்காலத்திலும் காணப்படுகிறது.

ஊன் உணவு

ஊன் என்பதற்கு "மூரி" என்பது பொருள், மரக்கறி உணவோடு புலாலுணவும் பெரிதும் விரும்பியுண்ணப்பட்டது. மன்னர்கள் இரவலர்க்கு அளித்த விருந்துகளில் புலாலுணவே பரிமாறப்பட்டது. விருந்தினர்க்குச் சிறந்த உணவு படைத்தலை ‘ஊன்முறை விருந்து’ என வழங்கினர் தமிழர். ஊன்முறை விருந்தின் போது விலையுயர்ந்த அணிகலன்களைப் பரிசாக வழங்கி மகிழும் நிலையும் உருவாகியுள்ளது. முத்துமாலை, பொற்றாமரை முதலிய விலையுயர்ந்த பரிசுகளையும் விருந்தினர்க்கு வழங்கியதைப் புறநானூறு அடிகள் உறுதி செய்கின்றன. மக்கள் தங்களுடைய வாழ்க்கை முறைக்கேற்பவும்

செல்வநிலைக்கேற்பவும் தங்களுக்குக் கிடைக்கும் பொருள்களைக் கொண்டு விருந்தினர்க்குச் சைவ உணவு, அசைவ உணவு, இயற்கை உணவு ஆகியவற்றை விருந்தோம்பியுள்ளனர். கறியும் சோறும் கலந்த உணவு 'ஊன் புழுக்கல்' அல்லது 'ஊன்துவை அடிசில்' எனப்பட்டது. உப்புக்கண்டம் 'வாடுஊன்' எனப்பட்டது. கறியை வேகவைப்பதும் சுடுவதும் வழக்கில் இருந்தன.

இறைச்சி உணவு

பழந்தமிழர் இறைச்சி உணவை விரும்பி உண்டனர் எனவே தம் விருத்தினருக்கு இறைச்சி உணவு வழங்குவதைச் சிறப்பாக கருதினர். உண்ணுதற்குரிய காலமறிந்து அருகம்புற்களை அதிகமாக தின்று கொழுத்த செம்மறியாட்டின் பருத்த மேற்தொடையின் வெந்த இறைச்சியினையும் இரும்பு நாராசத்தே கோர்த்துச் சுடப்பட்ட கொழுத்த இறைச்சியாகிய பெரிய தசைத் துண்டத்தினையையும் கரிகாற்பெருவளத்தான் பாணன் பாடினாக்கு வழங்கினான் என்பதை

‘துரா அம் துற்றிய துருவையும் புழுக்கின் பரா

அரை வேவை பருகெனத் தண்டிக்

காழிற் சுட்ட கோழுன் கொழுங்குறை’

என பொருநராற்றுப்படை கூறுகிறது. இதன் மூலம் பழந்தமிழர் இறைச்சி உணவை பல்வேறு முறையில் சமைத்தமை அறியலாம். மேலும் இவ்வகை உணவுகள் தற்போது கறிக்குழம்பு தந்தூரி வகை என அழைக்கப்பெற்று பயன்படுவதைக் காணலாம்.

சோறுக்கு வெஞ்சனமாக பெரிய கற்களைப் போன்று நன்கு பொரிக்கப்பட்ட பொரிக்கறிகளை பயன்படுத்தினர் என்பதை

‘பரல் வறைக் கருணை.....’

என்பதின் மூலம் காணலாம். இவ்வடிகளில் உள்ள 'பரல் வறைக் கருணை' என்பதற்கு நன்கு முறுகப் பொறுத்த பொரிக்கறி எனவும் கொள்ளலாம்

நச்சினாக்கினியர் உரையை கொண்டால் பலா அல்லது அவரை
முதலியவற்றின் விதை எனவும் கொள்ளலாம்.

‘தேன் னெய்யோடு கிழங்கு மாறியோர்

மீனெய்யோடு நறவு மறுகவும்’

இவ்வடிகளிலிருந்து தேனையும் கிழங்கினையும் விற்றோர் அவற்றின்
விலையாக மீன் நெய்யை வாங்கினர் என்பதனைக் காணலாம். இனிய
கரும்பையும் அவலையும் விற்றோர் அவற்றிற்கு மாற்றாக மான்
இறைச்சியினை வாங்கினர் என்பதனை

‘தீங்கரும்போ டவல் வகுத்தேர்

மான் குறையொடு மது மறுகவும்’

என பொருநராற்றுப்படை குறிப்பிட்டதன் மூலம் பழந்தமிழர் மீன் மான்
இறைச்சியினை விருப்பத்துடன் உண்டனர் என்று தெரிகிறது.

தயிர் கடைதல்

ஆயர்குலப் பெண்கள் தயிர்கடைவது இயல்பு. தயிர் கடைகின்றபோது சூரியன்
எழுவதற்குமுன், இருள் பிரியாத வைகறைப் பொழுதில் இருளோடு இருளாகத்
தயிர் கடைந்தனர். இதனை,

‘விளம்பழங் கமழுங் கமஞ்சூற் குழிசிப்

பாசந் தின்ற தேய்கான் மத்த

நெய்தெரி யியக்கம் வெளில் முதன் முழங்கும்

வைகுபுலா விடியல் மெய்கரந்து’

என்னும் வரிகள் புலப்படுத்துகின்றன. இன்றும் கூட வயதில் மூத்த பெண்டிர்,
சூரிய ஒளிபடும் முன்னரே தயிர் கடைந்தால்தான் தயிரும் வெண்ணெயும்

சரியாய் பிரியும் என்று கூறுவர். இன்றுவரை இப்பழக்கம் தொடர்ந்து முல்லைநிலப் பண்பாட்டு எச்சமாய் மிஞ்சியிருப்பதைக் காணமுடிகின்றது.

திண்பண்டங்கள்

இனிய சுவையுடையனவும் பல்வேறு வடிவங்களையுடையனவுமாகிய திண்பண்டங்களை உண்ணும்படி பெருவளத்தான் அளித்ததை

‘.....சுவைய

வேறுபால் லுருவின் விரகுதற் திரீஇ’

என முடத்தாமக்கண்ணியார் குறிப்பிடுகிறார். மிக்க இனிமையுடைய பணியாரங்களைப் பல்வேறு வடிவங்களில் அக்கால மக்கள் உண்டு தம் விருந்தினருக்கும் அளித்தனர் என்பதை இதன்மூலம் தெரியலாம்.

களளும் தயிரும் பாதுகாத்தல்

முற்றிய தேனால் செய்யப்பட்ட கள்ளின் தெளிவையும் காட்டில் வாழும் எருமைப்பாலால் தயாரிக்கப்பட்ட தயிரும் மூங்கில் குழாயில் ஊற்றிப் பாதுகாக்கும் பழக்கம் இருந்துள்ளது. இதனை

‘.....தேக்கள் தேறல்

.....கழைபெய் தீம்தயிர்’

என்ற பாடல்வரிகள் மூலம் அறிந்து கொள்ளலாம்.

விருந்தோம்பல் சிறப்பு

“விருந்தே தானும் புதுவது கிளந்த யாப்பின் மேற்றே” என்று தொல்காப்பியர் மகளிர் இலக்கணம் கூறும்போது விருந்தோம்பல் பண்பாட்டையும் சேர்த்துக் கூறுகின்றார்.

‘அறவோர்க் களித்தலும் அந்தணர் ஓம்பலும்

துறவோர்க் கெதிர்தலும் தொல்லோர் சிறப்பின்

விருந்தெதிர்க் கோடலும் இழந்த என்னை'

என்று சிலப்பதிகாரம் செபுக்கிறது. கோவலனைப் பிரிந்த கண்ணகி அவனுக்காக வருந்தாமல் இக்கடமைகளை எல்லாம் தன்னால் செய்ய இயலவில்லை என்று வருந்தினாள். இதனையே ஐங்குறுநூறும் குறிப்பிடுகிறது.

‘விளைக வயலே வருக இரவலர்

எனவேட் டோளே'

வயல் விளைக என்றது, விருந்தாற்றுவதற்கும் இரவலர் என்றது எளியோரைப் பேணுதற்கும் மனம்கொண்ட அறக்கடமை உணர்வே மேலோங்கி தலைவியிடம் நின்றதாகச் சுட்டிக் காட்டப்படுகிறது.

தமிழரின் பண்பாட்டுச் சிறப்பை எடுத்தியம்பும் கூறுகளில் விருந்தோம்பல் நிலை முக்கிய இடத்தைப் பெறுகின்றது. விருந்து உபசரிக்கும் பண்பில் பழந்தமிழர்கள் சிறந்து விளங்கினர்.

‘எல்லி வந்த நல்லிசை விருந்திற்குக்

கிளரிழை அரிவை நெய்துழந்து அட்ட'

இரவு நேரத்தில் வீட்டிற்கு வந்த விருந்தினர்களுக்கு நெய்யைவிட்டு மாமிசம் சமைத்து அவர்கள் இன்புறும்படியாக உணவு படைக்கிறாள் தலைவி என்று நற்றிணைப் பாடல் குறிப்பிடுகின்றது. இரவு நேரத்தில் வந்திருக்கிறார்களே என்று கருதி மீதியிருந்த உணவை அவர்களுக்குப் பரிமாறாது மாமிசம் சமைத்துக் கொடுக்கிறாள் தலைவி.

‘அல்லில் ஆயினும் விருந்துவரின் உவக்கும்'

இரவுப்பொழுதில் விருந்தினர் வந்தாலும், அவர்களைக் கண்டு மகிழ்ச்சி பொருந்திய உள்ளத்தோடு வரவேற்கும் தன்மையுடையவள் என்று தலைவன், தலைவியின் விருந்தோம்பல் பண்பைப் பாராட்டிக் கூறுகின்றான்.

விருந்தினரை உபசரிக்கும் பழக்கத்தைத் தமிழர்கள் இன்றும் கடைப்பிடித்து வருகின்றனர்.

விருத்தினருக்கு அளித்து மகிழ்தல்

குடநாடு என்ற ஊரின் தலைவன் ஆதி என்பவன் மறவர் வேட்டையாடித் தந்த எய்ப்பன்றித் தசையுடன் செவ்விய சோறுங் கலந்த கட்டியை வருவார்க்கெல்லாம் ஒப்ப வழங்குவான்.

‘எயினர் தந்த எய்ம்மான் எறிதசைப்

பைந்நிசணம் பெருத்த பசுவெள் அமலை’

என்று புறநானூற்றுப் பாடலால் தெரிய வருகிறது. உழவர் வயலை உழும் பொழுது தம் உழுபடையான் சேற்றில் இருந்து கிளப்பப்பெற்ற ஆமையின் தசையை மலை நிலத்திருந்தும், காட்டு நிலத்திருந்தும் தம் வீட்டிற்கு வந்துள்ள உறவினருக்கு விருந்துனவாகச் சமைப்பதும் பற்றி இடைக்காடனார் கூறுகின்றார். விருந்தினர்க்கு உணவளித்து அவர்கள் மகிழத் தாமும் மகிழ்ந்தவர்கள் விருந்தினரை மகிழ்விக்க வேறுபொருள் எதையாவது கொடுக்க வேண்டும் என விரும்பியுள்ளான் என்பதை,

‘..... வாடின் கொழுங்கின்ற

கொய்குரல் அரிசியொடு நெய்பெய்து அட்டு

துடுப்பொடு சிவணிய களிக்கொள் வெண்சோறு

ஊண்டு இனிது இருந்த பின்றை

.....தருகுவன் மாதேர்’

எனப் புறநானூறு குறிப்பிடுக்கின்றது.

விருந்தில் செல்வச் செழிப்பு

செல்வர்கள் உணவு படைப்பதற்குரிய கலன்களாகப் பொன், வெள்ளி ஆகிய பல தட்டங்களைப் பயன்படுத்தினர் என்பதைக் கல்லாடனார் கூறுகின்றார். அமிழ்தத்தைப் போன்ற சுவையுடைய அடிசிலை வெள்ளியால் ஆகிய கலத்தில் பெய்து பொருநனுக்கு உணவு உண்ணக் கொடுத்த செய்தியை,

‘அமிழ்தன மரபி னூன்றுவை யடிசில்

வெள்ளி வெண்கலத் தூட்ட லன்ற’

எனப் புறப்பாடல் விளக்குகின்றது. பாடுநரின் பசிதீரப் பலவகை உணவுடன் தாளிப்பு பொருந்திய நெய்யுடை அடிசிலைத் திங்களைச் சூழ்ந்திருக்கும் நாளம்மீன் போலப் பொன்னால் செய்த கலங்களைச் சூழவைத்து வழங்கியதைப் பெருஞ்சித்தரனார் கூறுகின்றார். இவற்றிலிருந்து செல்வர்கள் பொன், வெள்ளி, ஆகியவற்றால் தட்டங்களை உணவு உண்ணப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது புலப்படுகின்றது.

இரவலர்க்கு விருந்தளித்தல்

புலவர், கூத்தர், பொருநர், பாணர், பாடினி, விறலியர் முதலிய இரவலர்களை விருந்தினராக ஏற்று மன்னர்கள் விருந்தோம்பியுள்ளனர். இச்செய்தியை

‘நைந்துகரை பறைந்த என் உடையும் நோக்கு

விருந்தினன் அளியன் இவன்னன் பொருந்தகை’

எனப் புறநானூறு கூறுகின்றது. விருந்தினராக வந்த இரவலர்க்குத் தாயினும் சாலப் பரிந்து வேந்தர் விருந்தோம்பியுள்ளதை அறிய முடிகிறது.